

JACQUELINE
PFEIFFER

Frühling auf dem Teller: Jacqueline Pfeiffer kocht zwei exklusive Mai-Abende im „Das Winzer“ BILD

ID: LCG26076 | 24.04.2026 | Kunde: Jacqueline Pfeiffer | Ressort: Chronik Österreich | Medieninformation

Am 15. und 16. Mai 2026 lädt Jacqueline Pfeiffer an zwei exklusiven Mai-Abenden in „Das Winzer“ zu einem fünfgängigen Frühlingssmenü rund um Wildblumen und Wildkräuter, limitiert auf 20 Gäste pro Abend.

Bilder zur Meldung in der [Mediendatenbank](#)

Wien (LCG) – Wenn der Mai die Wiesen in sattes Grün taucht und die Natur ihre intensivsten Aromen entfaltet, bringt **Jacqueline Pfeiffer** genau diese Stimmung auf den Teller. Mit ihrem Format „PfeiffersGiG“ lädt die vielfach ausgezeichnete Haubenköchin am 15. und 16. Mai 2026 erneut zu zwei exklusiven Dinnerabenden nach Wien-Pötzleinsdorf.

Ein Ort am Übergang ins Grüne

Gekocht wird im „Das Winzer“ dort, wo die Stadt aufhört und das Grüne beginnt. **Carola** und **Satoshi Mühlöcker-Fleissner** haben hier einen Ort geschaffen, der japanische Reduktion mit Wiener Wärme verbindet. Eine Atmosphäre, die bewusst ruhig bleibt und genau den richtigen Rahmen für einen Abend bietet, der sich auf das Wesentliche konzentriert.

„Für die Abende mit **Jacqueline Pfeiffer** bietet das ‚Das Winzer‘ genau den richtigen Rahmen – ein Ort, der Ruhe ausstrahlt und den Fokus ganz auf den Genuss legt“, so **Carola Mühlöcker-Fleissner**.

Der Mai als Menü

Im Mittelpunkt steht ein frühlingshaftes Fünf-Gänge-Menü, geprägt von Wildkräutern, Wildblüten und allem, was die Saison gerade hergibt. Zum Einstieg werden Aperitif und Flying serviert, begleitet von kleinen Grüßen aus der Küche. Danach folgt ein fünfgängiges Menü, frühlingshaft, kräuterreich und mit Tiefe. Pfeiffer steht dabei selbst am Herd.

„Der Mai ist für mich jedes Jahr ein Neubeginn – alles ist da, alles ist möglich. Genau dieses Gefühl möchte ich auf den Teller bringen: frisch, unmittelbar und voller Aromen“, so **Jacqueline Pfeiffer** .

Bekannt als Haubenköchin und „Köchin des Jahres 2012“, aber auch als „Die Cuisinière“, richtet sie den Fokus bei „PfeiffersGiG“ bewusst auf das unmittelbare Kochen – ohne Umwege, ohne Inszenierung, ganz nah am Produkt.

Weinbegleitung mit Erfahrung

Die Weinbegleitung übernimmt das Wiener Traditionshaus „Burde Weincomptoir“. Am ersten Abend begleitet **Christian Grimmer** das Menü, am zweiten Abend sein Sohn **Anton Grimmer** . Die Familie steht für eine präzise Auswahl internationaler Weine und eine persönliche Handschrift in der Begleitung.

Rahmendaten und Buchung

„PfeiffersGiG“ findet am Freitag, 15. Mai 2026, und Samstag, 16. Mai 2026, jeweils ab 18:00 Uhr im „Das Winzer“, Pötzleinsdorfer Straße 93, 1180 Wien, statt.

- Menü inklusive alkoholfreier Getränke: 156 Euro pro Person
- Optionale Weinbegleitung: 48 Euro
- Begrenzte Teilnehmerzahl: 20 Gäste pro Abend

Eine vegane Menüführung ist nicht vorgesehen, die Veranstaltung ist nicht barrierefrei. Stornierungen sind bis zehn Tage vor dem Termin kostenfrei möglich, Änderungen im Programm bleiben vorbehalten.

Weitere Informationen und Tickets auf jacquelinepfeiffer.com

+ + + BILDMATERIAL + + +

Das Bildmaterial steht zur honorarfreien Verwendung im Rahmen der redaktionellen Berichterstattung zur Verfügung. Hiermit wird ausdrücklich bestätigt, dass an den von uns zur Verfügung gestellten Bildern keinerlei Manipulationen vorgenommen wurden und es sich nicht um Bildmaterial handelt, das mittels eines Bildgenerators oder anderer Systeme unter Einsatz von künstlicher Intelligenz (KI) erzeugt oder modifiziert wurde. Weiteres Bild- und Informationsmaterial im Pressebereich auf leisure.at
(Schluss)